

Het gebruik van het Aga basiskookboek voor de Esse Cooker

De Esse Cooker werkt grotendeels hetzelfde als de Aga.

Het voornaamste verschil is dat de Aga altijd op een constante temperatuur blijft en de Esse Cooker zelf ingesteld kan worden op de temperatuur die op dat moment voor het koken nodig is.



Beide cookers hebben kookplaten bovenop en ruime ovens die een gelijkmatige zachte warmte geven. Daarom wordt op deze cookers op dezelfde manier gekookt en kan voor beide cookers gebruik gemaakt worden van het Aga basiskookboek.

De meeste Esse-cookers hebben twee ovens: een grote hoofdoven die ingesteld kan worden op de gewenste temperatuur en daaronder een kleinere oven.

De temperatuur in de kleine oven is iets meer dan de helft van de temperatuur in de bovenste oven.

Je zet de Esse hoger zodra je wilt gaan koken of je laat de temperatuur van het fornuis door de tijd klok regelen, zodat het fornuis rond etenstijd automatisch op de temperatuur voor het koken wordt gebracht.

- De Aga heeft bovenop twee kookplaten: een hete plaat en een sudderplaat. Bij de Esse bestaat de kookplaat ook uit twee cirkels, maar tussen de cirkels is een verbindingsstuk, waardoor je gemakkelijker met de pannen kunt schuiven. Hoe hoger de stand van de Esse, hoe heter de kookplaat. Bij beide fornuizen is het mogelijk om rechtstreeks op de gietijzeren kookplaat te bakken; bij de Aga gebeurt dat op de sudderplaat en bij de Esse kan dit op de rechtercirkel als het fornuis goed op temperatuur is.
- De Aga heeft twee, drie of vier ovens die een constante temperatuur hebben. Bij een Aga zet je een gerecht op een bepaalde hoogte in een van de ovens. Bij de Esse stel je zelf de gewenste oventemperatuur in.
Bij beide fornuizen is het boven in een oven warmer dan onder in de oven.
Zowel bij de Aga als bij de Esse kun je elke vierkante centimeter van de oven benutten (omdat de lucht niet hoeft te circuleren). Juist omdat de lucht stil staat, vindt er geen smaakoverdracht tussen de verschillende gerechten plaats. Je kunt dus tegelijkertijd in één oven een visshotel en een appeltaart bakken. Wordt een gerecht te bruin, dan schuif je de koude plaat erboven, zodat de hitte aan de bovenkant van het gerecht tijdelijk geblokkeerd wordt.
- De braadoven van de Aga is vergelijkbaar met de bovenste oven van de Esse op stand 5 à 6.
Grillen gebeurt boven in de braadoven van de Aga of boven in de bovenste oven van de Esse (behalve bij de elektrische modellen, want die hebben een aparte grillfunctie).
Bij beide fornuizen wordt de vloer van de hete oven gebruikt als een grote bakplaat, bijvoorbeeld om een pan met vlees op te zetten, of om rechtstreeks taarten en pizza's op te bakken.
- De bakoven van de Aga is vergelijkbaar met de bovenste oven van de Esse op stand 4 à 5.
Bak je hier een cake of een soufflé, dan mag je gerust de ovendeur openen om even te kijken; de warmte blijft in de oven, dus de cake of soufflé zal niet inzakken.
- De kookoven van de Aga is vergelijkbaar met de onderste oven van de Esse op stand 4 à 5.
De oven moet dan ongeveer 100 °C zijn.
- De warmhoudoven van de Aga is vergelijkbaar met de onderste oven van de Esse, maar dan wel op een lage stand, bijvoorbeeld stand 3.
- Het grote pluspunt van de gietijzeren ovens en kookplaten van de Aga en Esse: gemorste restjes verkolen. Deze kunnen eenvoudig van de plaat of uit de oven geveegd worden.

Mocht u vragen hebben over het koken op de Esse, dan kunt u contact opnemen met Saskia Schepers, e-mail: saskia@cookerathome.nl, of via de website www.cookerathome.nl.